

A DINNER GIVEN BY MR. PEABODY,
AT THE
LONDON COFFEE HOUSE,
TO
THE AMERICAN GENTLEMEN CONNECTED WITH THE EXHIBITION,
October 27, 1851.

FIRST COURSE.

TURTLE.

POTAGE AUX QUENELLES.

TURBOT SAUCE HOMARD.

CABILLAUD SAUCE AUX HUITRES.
EPERLANS FRITS.

MATELOTTE NORMANDE.

ENTRÉES.

DINDE A LA CHIPPOLATA.

POULARDE MONTMORENCI.

FILET DE BŒUF A LA PARISIENNE.

PATE CHAUD A LA ROYALE.

NOIX DE VEAU A LA JARDINIÈRE.

LANGUE DE BŒUF A LA FLAMANDE.

SELLE DE MOUTON GARNIE DE CROQUETTES.

RIS DE VEAU A LA TOULOUSE.

LES MAUVIETTES EN CERISE.

COTELETTES DE MOUTON A LA SOUBISE.

CHARTREUSE DE PERDREAUX.

GALANTINE DE VEAU.

JAMBON A LA GELEE.

SECOND COURSE.

CHAPON AU CRESSON—FAISANS—PERDREAUX—GROUSE—LEVRAUT.

CREME DE MONTMORENCI.

GROSSE MERINGUE.

GATEAU MILLE FEUILLES.

SUEDOISE DE POMMES.

CHARLOTTE RUSSE.

NOUGAT A LA PARISIENNE.

MACEDOINE DE FRUITS.

CREME DE NOYAU.

CHAMPIGNONS FARCIES AU GRATIN.

BUISSON D'ECRIVISSES.

LES GLACES.

VANILLE—ANANAS—PISTACHE—CERISE.



S. W. ROWSELL, PRINTER, &c., 31, CHEAPSIDE, LONDON.